

Stuttligari at **baka**

TIPS FRÁ INNU
inna@socialum.fo

KØKUSTEMPUL

Ongin ivast í, at køurnar eru heimagjörðar, um tú nýtir hetta stempul. 5 cm í diametri, so tað eru rættuliga stórar (smá) køkur, tú stemplar á. Er at fáa á www.coolstuff.dk



AT **BAKA** ER IKKI BARA **HUGALIGT** OG **HUGNALIGT**, TAÐ ER **EISINI** SERA **INN** Í LØTUNI. NÓGVAR **BØKUR** OG BLØÐ UM **BAKING** KOMA **REGLULIGA** ÚT, OG TÁ **ÁHUGIN** ER **STÓRUR**, KOMA EISINI **NÝGGIR** LUTIR TIL **DEIGGI**, FORM OG **OVN** ÚT Í HANDLARNAR

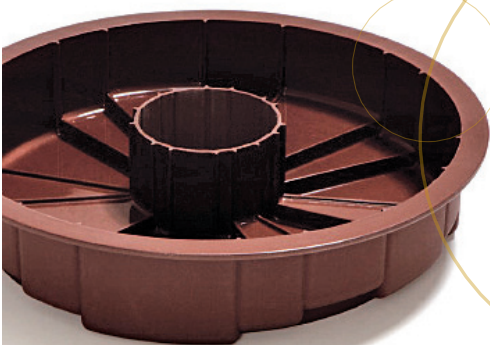
RULLA KAKUNA Í PLÁTUNI

Henda køkurullan er snild. Handtøkini bera nevnliga til at falla uppeftir, so at tilber at rulla deiggið í bakiplátuni. Er at fáa á www.smartasaker.se



MUFFINSJARN

Um gestirnir banka á dyrnar, og tú ikki eigur nakað inni, er eitt muffinsjarn gott at eiga. Tað tekur 8 minuttir at baka muffinnar ella cupcakes. Merki C3 stendur aftanfyrri á jarninum.



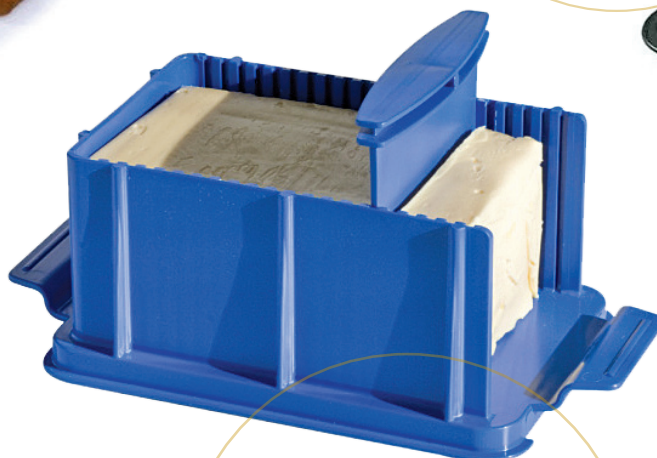
PASSALIG PETTI

Hesin køkuformurin er genialur. Øll fáa ein bita, sum er passaliga stórur til júst teirra. Er úr silikon. Er at fáa á www.coolstuff.dk



SMART SMØRESKJA

Butterbox eitir hendan eskjan, har ein smørknívur er innbyggdur. Hon rúmar einum vanligum smørpakka, 500 g, og síðurnar hava eina lineal, so tú veitst, hvussu nógv smør tú sker hvørjaferð. Er at fáa á www.smartasaker.se



DEIGGJDEILARI

Um tú vil sleppa frá at blíva skitin um fingrarnar, er hendan kannan sum gjørd til tín. Trýst á hondtakið, og deiggið rennur úr botninum og niður í formin. Kannan tekur 900 ml og sigst verða góð til cupcakes, pannikøkur, vafflir og líknandi. Er at fáa á www.coolstuff.dk

